

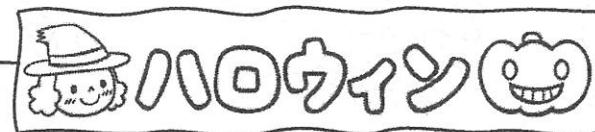


No.136

# 食育通信

令和7年10月 蒔広市学校給食センター

涼しい秋風に高く済んだ空、大きく深呼吸したくなるような、気持ちのいい季節になりました。スポーツ・芸術・読書の秋、そして実り・食欲の秋本番です。美味しい旬の味覚をたくさん食べて、いろいろな秋を元気いっぱい楽しみましょう。



ハロウィンは、紀元前にヨーロッパのケルト民族が行っていた、日本でいう「お正月」と「秋の収穫祭」と「お盆」が一緒になったお祭りが起源とされています。

古代ケルトでは11月1日から新年とされ、大晦日にあたる10月31日の夜に先祖の靈が帰ってくると考えられていました。そのとき、悪霊も一緒にやってくると考えられ、追い払うために仮装をするようになったといわれています。

ハロウィンでは「ジャック・オー・ランタン」という、かぼちゃをくり抜いて目や口を作り、中にロウソクを灯す、ちょうどんがかざられます。

10月の給食では、かぼちゃのポタージュやかぼちゃ型のハンバーグなどのハロウィンメニューが登場します！お楽しみに♪



今月のトカブチの恵み ~おびひろふるさと給食~



## 川西スペシャルカレー

### ★提供日★

【小学校】 Aコース：24日(金) 【中学校】 : 29日(水)  
Bコース：28日(火)



今月の「トカブチの恵み～おびひろふるさと給食～」は、毎年JA帯広かわにし青年部の皆さんにご協力をいただいている、川西産食材がたっぷり入った「川西スペシャルカレー」です。

青年部の皆さんのが大切に育ててきたじゃが芋、玉葱を始め、同じく川西産の人参、帯広を代表するブランド牛の豊西牛をふんだんに使用しています。ほくほくのじゃが芋に甘い玉葱と人参、赤身でやわらかな肉質の豊西牛を、スパイスの配合にこだわり、じっくり煮込んで本格的な味に仕上げました。

地元の美味しい旬の味をたっぷり味わってくださいね♪

帯広市学校給食センターのホームページは、  
帯広市ホームページ  
<http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/>  
から、目的で探す→学校教育→学校→学校給食で、ご覧になることができます。

二次元コードからホームページを  
チェックしてね☆



# ☆給食メニュー・レシピ紹介☆

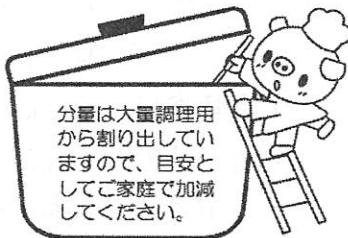
シャキシャキ  
おいしい♪

## 和風大根サラダ

＜材料 4人分＞

- |             |                |
|-------------|----------------|
| ・大根（太目の千切り） | …輪切り3cm（約160g） |
| ・人参（千切り）    | …小1/4本（約40g）   |
| ・きゅうり（千切り）  | …1/3本（約30g）    |
| ・花かつお       | …3g            |

- Ⓐ
- |       |       |
|-------|-------|
| ・穀物酢  | …小さじ2 |
| ・ごま油  | …小さじ1 |
| ・しょうゆ | …大さじ1 |
| ・三温糖  | …小さじ1 |
| ・塩    | …少々   |



＜作り方＞

- 1 フライパンで花かつおをから炒りしておく。
- 2 小鍋等にⒶを入れてさっと加熱する。
- 3 大根、人参、きゅうりを熱湯でさっとゆで、ザルにあげて水気を切り、冷蔵庫で冷やす。
- 4 冷やした野菜と1、2を和えて出来上がり。



### 放射性物質の測定検査

＜8月27日から9月17日までの間の測定結果について＞

該当食材を検査し、すべての食材から放射性セシウムは検出されませんでした。  
※放射性物質検査結果は電話サービスでもお知らせしています。

TEL 49-1903

## 地産地消について

「地産地消」という言葉を聞いたことはありますか？「地産地消」とは、地域で生産された食材を地域で消費しようとする取り組みのことです。生産者と消費者の距離が縮まり、環境にも優しいことが注目されています。給食でも積極的に取り組んでいる地産地消について、改めて考えてみましょう。

## 地産地消のメリット

新鮮で旬の食材が手に入る



栄養価が高く、比較的安価で購入することができます。



安心・安全



環境にやさしい



生産地からの距離が短いため、物流にかかるエネルギーを削減することができます。

Q. 食料を輸入に頼っているとどうなるの？

- A. 日本は、食べ物の多くを外国産に頼っているため、世界のできごとの影響を受けやすくなっています。例えば、世界的な人口増加で食料が足りなくなったり、外国の経済事情で輸入ができなくなったり、地球温暖化や異常気象で収穫量が減ったりすることも考えられます。安心して食べるためには、食料自給率を上げることが必要です。



## 地場産物を使った学校給食

地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、地域の生産者によって生産された新鮮な食べ物をたくさん使っています。献立の中から探してみましょう。

